



Presse-Info

Basiswissen zur Kälberhaltung in Deutschland

Zahl der Kälbermäster in Deutschland: ca. 300, die meisten davon leben in West- und Nordwestdeutschland.

Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch: Die Kontrollgemeinschaft Deutsche Kalbfleisch wurde ursprünglich gegründet, um die Kälber auf mögliche unerlaubte Masthilfsmittel zu untersuchen. Inzwischen werden auch die Haltungs- und Fütterungsbedingungen kontrolliert. Dabei gehen die Kontrollen der Mitgliedsbetriebe, die auch dem QS-Prüfsystem für Lebensmittel angeschlossen sind, deutlich über die gesetzlichen Vorgaben hinaus.

Die Tiere: Bei den Kälbern handelt es sich um männliche Tiere. Sie stammen von deutschen Milchviehbetrieben, wo jede Kuh einmal pro Jahr kalbt, um Milch geben zu können. Während die weiblichen Kälber meist wieder zur Nachzucht im Milchviehbetrieb eingesetzt werden, sind die männlichen Kälber zur Mast vorgesehen. Sie finden Verwendung in der Kälbermast oder in der übrigen Mast von Rindern wie der Bullenmast.

Haltung der Tiere: In den ersten vier bis sechs Wochen leben die Tiere in Einzelboxen, um sich an das Leben im Stall zu gewöhnen und damit der Landwirt sie genau beobachten kann. Danach werden sie in Gruppen im Stall gehalten.

Futter: Die Tiere fressen eine Raufuttermischung, die sich aus Kraftfutter, Getreide und Stroh zusammensetzt. Dazu bekommen sie zweimal am Tag eine Milchtränke, die hauptsächlich aus Molke besteht. Wasser können die Kälber jederzeit trinken. Grundsätzlich werden die Tiere gemäß den gesetzlichen Bestimmungen vegetarisch ernährt. Es kommen also weder Tiermehl noch Tierfett zum Einsatz. Das unterscheidet das deutsche gegenüber dem in anderen Ländern erzeugte Kalbfleisch.

Arzneimittel: Medikamente werden nie leichtfertig eingesetzt und kommen auch als leistungsfördernde Mittel nicht in Frage. Ist ein Tier ernsthaft erkrankt, muss es allein schon aus Tierschutzgründen behandelt werden. Antibiotika kommen dabei nur zum Einsatz, wenn es unbedingt sein muss. Vor der Schlachtung werden gesetzliche Wartezeiten eingehalten, damit keine Rückstände des Medikaments im Fleisch vorhanden sind.

Das Fleisch: Während Feinschmecker vor allem das milde Aroma des Kalbfleischs zu schätzen wissen, bestätigen Ernährungsexperten, dass dieses nur wenig Fett und dafür viel wertvolles Eiweiß enthält. Deshalb ist Kalbfleisch auch Bestandteil diätetischer Lebensmittel und beliebt für Babynahrung.

Wiener Schnitzel: Das berühmte Wiener Schnitzel besteht aus Kalbfleisch. Leider gibt es in den meisten Restaurants das günstigere aber längst nicht so zarte Schnitzel Wiener Art aus Schweinefleisch.

Pressekontakt: Stefan Freiwald, info@freiwald-kommunikation.de, Telefon: 04441-951612-0